

DESAYUNOS

CONTINENTAL

Canasta de viennoiseries y panes de franceses, mantequilla y mermeladas caseras, jugo de frutas al gusto
Selection of homemade viennoiseries and french breads, butter and homemade jams, fruit juice of your choice
\$56

GRASSE MATINÉE CON HUEVOS

Canasta de viennoiseries y panes de franceses, mantequilla y mermeladas caseras, jugo de frutas al gusto, selección de huevos al gusto
Selection of homemade viennoiseries and french breads, butter and homemade jams, fruit juice of your choice, eggs of your choice
\$80

GRASSE MATINÉE CON FRUTAS

Canasta de viennoiseries y panes de franceses, mantequilla y mermeladas caseras, jugo de frutas al gusto, plato de frutas cortada
Selection of homemade viennoiseries and french breads, butter and homemade jams, fruit juice of your choice, sliced fruit plater
\$79

LAS ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

Lechuga romana con salsa César, croutones, tocineta y parmesano
Romaine lettuce with Caesar dressing, croutons, bacon and parmesan
\$41

Con pollo
With chicken
\$47

Con langostinos
With prawns
\$72

ENSALADA CARIBE

Camarón, aguacate, apio, pepino, tomate cherry y quínoa crujiente
Shrimp, avocado, celery, cucumber, cherry tomato and crispy quinoa
\$49

ENSALADA DE ATÚN

Atún sellado, alcachofas, papa, huevos, pimentón y habas crocantes
Tuna, artichoke, eggs, potatoe, bell pepper and fava beans
\$53

ENSALADA MIXTA

Ensalada de tomate, pepino, palmito, champiñón, lechuga, hierbas, aceituna y espárrago
Tomato, cucumber, heart of palm, mushroom, lettuce, fresh herbs, olive and asparagus salad
\$41

LOS TÍPICOS

CHIPS DE CAMOTE Y PLÁTANO

Suero costeño y salsa criolla
Local sour cream and criolla sauce
\$22

MINI AREPAS

Dúo de arepas de huevo o carne con salsa criolla y suero costeño
Egg or meat arepas duo, with criolla and local sour sauce
\$25

PATACÓN

Queso costeño con salsa criolla y suero costeño
Local cheese, with criolla and local sour sauce
\$29

CARIMAÑOLAS

Trio de carimañolas de queso o carne con salsa criolla y suero costeño
Cheese or meat carimañolas trio with criolla and local sour sauce
\$29

EMPANADAS

Trio de empanadas de queso o carne con salsa criolla y suero costeño
Cheese or meat empanadas trio with criolla and local sour sauce
\$29

CALAMAR APANADO

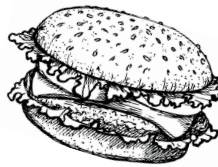
Salsa tártara y chili dulce
Sweet chili and tartar sauce
\$41

CHICHARRÓN DE PARGO

Filete de pargo crujiente, arroz con coco y patacones
Crispy red snapper filet, coconut rice and fried plantains
\$86

COLA DE LANGOSTA

La joya del caribe
Lobster tail caribbean jewel
\$135



CEVICHE S

Acompañada de chips de plátano / *Served with plantain chips*

CEVICHE CLÁSICO

Pescado con leche de tigre, cebolla, pimentón y cilantro
Fish with "leche de tigre" onion, bell pepper and cilantro
\$47

CEVICHE DE PESCADO TROPICAL 175 Cal

Marinado en limón mandarino, curuba, tomate de árbol, mango biche y coco con chips de uchuvas
Marinated fish with lemon tangerine, banana passion fruit, tree tomato, mango "biche", coconut with gooseberries chips
\$45

CEVICHE MIXTO

Camarón, calamar, pulpo, mejillón y langostino en salsa de tomate rostizado
Shrimp, squid, octopus, mussel and prawn in roasted tomato sauce
\$55

EMBLEMÁTICO COCTEL DE CAMARÓN AL ESTILO CARTAGENERO

Camarones en salsa rosada con galleta de soda
Shrimp in rosada sauce with soda crackers
\$49



HAMBURGUESA, TOSTADAS Y SÁNDWICHES

Servido con chips de camote / *Served with chips*

BRUSCHETTA DE JAMÓN SERRANO

Tostada de pan campesino, mozzarella de búfala, tomate confitado, jamón serrano y rúgula
Bread toast, buffalo mozzarella, tomato confit, serrano ham and arugula
\$61

TOSTADA DE AGUACATE

Tostada de pan campesino, aguacate, huevos mimosa y semillas tostadas
Bread toast, avocado, mimosa eggs and toasted seeds
\$49

SÁNDWICH FRÍO DE SALMÓN AHUMADO

"Crispí roll", mezcla de ensalada, cebolla, guacamole y salmón ahumado casero
"Crispy roll", mix of salad, onion, guacamole and home-made smoked salmon
\$51

CLUB SÁNDWICH

Pan campesino tostado, pollo, huevo, tocineta, mayonesa, tomate y lechuga
Toasted country bread, chicken, egg, bacon, tomato and lettuce
\$50

CHEESE BURGER CLÁSICA

Pan con semillas, tomate, cebolla caramelizada, tocineta y 200 grs de carne de res Premium
Bread with seeds, tomato, caramelized onion, bacon and 200 grs of Premium beef
\$57

HAMBURGUESA "BLACK ORIGINAL"

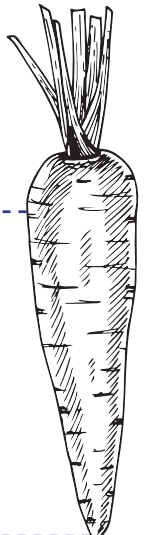
Pan con carbón activo, tomates secos, queso manchego, salsa barbacoa, tocineta y 200 grs de carne de res Premium
Charcoal activated bread, sun-dried tomato, manchego cheese, BBQ sauce, bacon and 200 grs of Premium beef
\$57

PANINI VEGETARIANO

Pimentón, berenjena, cebolla y tomate confitadas
Bell pepper, eggplant, onion and tomato confit
\$55

LOBSTER ROLL

Pan brioche casero, 120 grs de langosta
Home-made brioche bread, 120 grs of lobster
\$80



Una gastronomía baja en calorías deliciosa, inventiva, llena de sabor y excitante de-light by sofitel significa máximo placer con pocas calorías.



Recomienda la experiencia

Plato vegetariano

Libre de gluten

Por favor informarnos de cualquier tipo de alergia, estaremos contentos de asistirlos.

Para preparar este menú, se han utilizado ingredientes locales y de temporada.

POSTRES

TARTA FINA DE HOJALDRE

Manzana, durazno y helado de vainilla
Apple, peach and vanilla ice cream
\$24

BROWNIE DE CHOCOLATE

Tradicional con trozos de almendras y helado de vainilla
Traditional with pieces of almonds and vanilla ice cream
\$24

PIE DE COCO

Crema montada de coco, crumble de almendras y helado de agua de coco
Coconut mounted cream, almond crumble and coconut water ice cream
\$24

CANASTA DE MELÓN

Melón relleno con de frutas tropicales nacionales cortados
Cantaloupe stuffed with slices of tropical local fruits
\$28

SORBETES DE LA CASA

Limón, maracuyá, piña, fresa
Lime, passion fruit, pineapple, strawberry
\$8 bola/scoop

HELADOS DE LA CASA

Chocolate, vainilla, pistacho
Chocolate, vanilla, pistacho
\$8 bola/scoop

CÓCTELES

MOJITO (Clásico, Lulo, Mango, Fresa o Maracuyá)

Ron, hierbabuena, azúcar y jugo de limón
Rum, mint leaves, sugar and lime juice
\$36

RON PUNCH

Ron, naranja, melón, piña y granadina
Rum, orange, cantaloupe, pineapple and grenadine
\$36

PIÑA COLADA

Ron, crema de coco y jugo de piña
Rum, coconut cream and pineapple juice
\$36

BLOODY MARY

Vodka, jugo de tomate, salsa inglesa, tabasco y zumo de limón
Vodka, tomato juice, worcester sauce, tabasco and lime juice
\$36

CABEZA JABALÍ

Ginebra, ron, tequila, aguardiente, vodka, licor de naranja y zumo de naranja
Gin, rum, tequila, "aguardiente", vodka, orange liqueur and orange juice
\$38

DAIQUIRI (Clásico, Fresa, Mango o Maracuyá)

Ron, jugo de limón y azúcar
Rum, lime juice and sugar
\$36

COSMOPOLITAN

Vodka, cointreau, jugo de cranberry, jugo de limón y flambeado de naranja
Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice and orange flame
\$36

CAIPIRINHA O CAIPIROSKA

Cachaça o Vodka, rodajas de limón y azúcar
Cachaça or Vodka, lime wedges and sugar
\$36

COCO LOCO

Ron, triple sec, crema de leche y crema de coco
Rum, triple sec, milk cream and coconut milk cream
\$36

MARGARITA

Tequila, cointreau y jugo de limón
Tequila, cointreau and lime juice
\$36

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jugo de naranja y sirope de granadina
Tequila, orange juice, and red fruit sirope
\$36

BELLINI

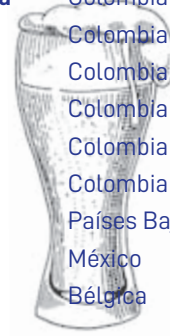
Espumoso y zumo de pera o manzana
Sparkling wine and pear or apple syrup
\$49

COLOMBIA PLANTERS PUNCH

Ron, licor de café, jugo de piña, naranja, melón
Rum, coffee liqueur, pineapple juice, orange and cantaloupe
\$43

CERVEZA

Club Colombia	Colombia	\$13
Club Colombia Roja	Colombia	\$13
Águila	Colombia	\$12
Águila Light	Colombia	\$12
BBC Cájica	Colombia	\$16
BBC Monserrate	Colombia	\$16
BBC Chapinero	Colombia	\$16
Heineken	Países Bajos	\$18
Corona	México	\$18
Stella Artois	Bélgica	\$18



*Suplemento michelada / "Michelada" supplement \$3

BEBIDAS CALIENTES

Americano	\$11
Espresso	\$11
Espresso Doble	\$17
Té / Tea	\$14
English Breakfast, Earl Grey Royal, Chai Green Tea, Jasmine Green Tea, Lemon Ginger, Mango Passion Fruit, Mint Tea	
Chocolate Caliente (Milo)	\$17
Hot Chocolate (Milo)	

BARRA DE JUGOS

VIDA ETERNA

Hierbabuena, zanahoria, naranja, piña, miel, pepino
Fresh mint, carrot, orange, pineapple, honey, cucumber
\$19

ENERGIZER

Manzana, naranja, miel y jengibre
Apple, orange, honey and ginger
\$19

GREEN POWER

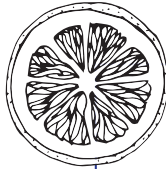
Lulo, manzana, hierbabuena, apio, jengibre, limón, rúgula y perejil
Lulo, apple, mint leaves, celery, ginger, lime, arugula and parsley
\$19

SELECCIÓN DE JUGOS DE FRUTAS

Melón, patilla, guanábana, lulo, banano, corozo, maracuyá, mango, piña, nispero*,
zapote* (*Disponible acuerdo a la temporada)
Melon, watermelon, guanabana, lulo, corozo, passion fruit, mango, pineapple,
nispero* and zapote* (* Available according to season)
Combinado / Mixed
\$15

BEBIDAS SUAVES

Agua Nacimiento 500 ml	\$13
Manantial 600 ml	\$13
Perrier 330 ml	\$22
San Pellegrino 500 ml	\$22
Gaseosas / Soft Drinks	\$13
Jugos de Frutas/ Fruit Juices	\$15
Fever Tree Tonic Indian/Mediterranean	\$16
Agua Tónica	\$13
Red Bull Energy Drink	\$18
Limonada / Lemonade	\$16
Cerezada, coco o yerbabuena / Cherry, coconut or mint	\$16



RNT 5519

ADVERTENCIA PROPINA

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan 100% para los trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de Atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja a los teléfonos: en Bogotá, 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional: 018000-91-0165, para que radique su queja.

Precios en miles de Pesos Colombianos. Impuestos incluidos.

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, Ley 30 de 1986. Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas, Ley 124 de 1994.